



RESTAURATION SCOLAIRE

ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 16 AU 20 OCTOBRE 2017



LUNDI 16 SEPTEMBRE	MARDI 17 SEPTEMBRE	JEUDI 19 SEPTEMBRE	VENDREDI 20 SEPTEMBRE
Pizza napolitaine	Betteraves crues vinaigrette	Potage saint Germain	Courgettes râpées vinaigrette
Emincé de poulet Aux champignons	Spaghettis A la carbonara	Saucisse Sauce curry	Parmentier De poisson
Haricots verts	Tomme grise	Choux de Bruxelles 60% PDT 40%	Salade verte
Leerdammer portion	Cocktail de fruits	Yaourt nature sucré	Chèvre
Pomme		Sablé à la confiture	Flan pâtissier

Menu conforme à la circulaire n°2001-11-8 du 25 Juin 2001 et à la décision n°2007-17 du 04 Mai 2007 du GERM CN

Tous les produits servis sont susceptibles de contenir des traces des allergènes alimentaires majeures : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite en concentration de plus de mg/kg ou 10 mg /l, lupin et mollusque.

Les repas sont préparés à la cuisine centrale par du personnel municipal en privilégiant un maximum de produits frais et servis avec du pain fabriqué avec de la farine issue de l'agriculture biologique.

La programmation du menu peut subir des modifications suivant les cours, les arrivages et les livraisons.

Légende colorimétrique :

Légumes et fruits cuits, légumes et fruits frais, plat protidique (viande, œuf, poisson), produits laitiers, féculents, matière grasse (mayonnaise, friture)